Recettes Savoyardes

Http:www.cuisineclick.free.fr

Sommaire

- **A**ttriaux 4
- **B**allotin à l'Emmental de Savoie sauce crémeuse aux noix 4
- Berthoud 5
- Brochettes au Beaufort 5
- **C**assolettes aux œufs 10
- Cassolettes aux poireaux 5
- Clafoutis aux cerises 6
- Coquilles Saint Jacques à la Tomme de Savoie 6
- Crique de pommes de terre à la tomme de Savoie 6
- **E**mmental de Savoie en chausson 7
- Emmental de Savoie en ramequin 7
- Epognes aux prunes 8
- Escalopes de Thônes au Crépy 8
- Escalopes Marguerite 8
- **F**arcement 9
- Farçon Savoyard 9
- Flan d'aubergines 10
- Fondue à l'Emmental de Savoie 10
- Fondue Savoyarde 11
- Fondant au chocolat 11
- Fricadelles à l'Emmental de Savoie 12
- **G**âteau aux fromages de Savoie 12
- Gratin de Crozets 13
- Gratin Savoyard 13
- Grolle 13
- **L**apin mariné au vin blanc 14
- **M**atafans 14
- Meringues au fromage 15
- **P**aillassons 16
- Pains d'épinards Savoyards 15
- Pela 16
- Poêlée montagnarde 7
- Poivrade à la tomme de Savoie 17
- Polenta 17
- Porc aux pruneaux 18
- Pot au feu sans viande 18
- Poularde 19
- Poulet rôti au reblochon de Savoie 19
- **Q**uenelles en papillotes à la Savoyarde 19
- Quiche au lard 20
- **R**aclette 20
- Raves savoyardes farcies au vieux Beaufort 20
- Reblochonnade 21
- Riz Savoyard 21
- Rôti de veau à la tomme des bauges 22
- Rouleau Savoyard au reblochon de Savoie et aux pruneaux 22
- **S**alade chablaisienne 23
- Salade Dauphinoise 23
- Soufflé aux 3 fromages 24
- Soupe au chou et au lard 24
- Steaks hachés à la Tomme de Savoie 25
- Steak d'Emmental de Savoie 25
- **T**arte au Beaufort 26
- Tarte au reblochon 27
- Tarte aux myrtilles 27
- Tartiflette 26
- Terrine de légumes 29
- Tourte d'Abondance 28
- Tourte jardinière 28
- Truite au Beaufort en papillote 29
- Truites en papillote à l'Emmental de Savoie 29

Attriaux

(Pour 6 personnes)

65 mn

Ingrédients

- 350 gr de maigre de porc
- 300 gr de crépine (membrane de la panse du mouton)
- 200 gr de lard
- 4 feuilles d'épinards
- 4 feuilles de blette
- 1/2 gousse d'ail
- 30 cl de vin blanc de Savoie
- Beurre
- Sel
- Poivre

- Hachez le maigre avec le lard, salez, poivrez.
- Mettez les feuilles de blettes et d'épinards à cuire dans l'eau pendant 5 mn.
- Égouttez et hachez les feuilles cuites, et les mélangez avec la viande.
- Ajoutez sel, poivre, et ail.
- A la main, faites de grosses boulettes de viande de la taille d'une paume de main et les envelopper de la crépine.
- Faites les ensuite revenir à la poêle pour les dorer légèrement.
- Versez les ensuite dans une cocotte minute avec le vin blanc et laissez cuire 40 mn.

Ballotin à l'Emmental de Savoie sauce crémeuse aux noix

(Pour 4 personnes)

60 mn

Ingrédients

- 100 gr d'Emmental de Savoie râpé
- 4 tranches de jambon
- 1 jaune d'œuf
- 1 verre de vin blanc Crépy
- 4 escalopes de veau
- 200 gr de chai à saucisse
- 12 brins de persil
- 80 gr de poudre de noix
- 4 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 10 gr de maïzena

- Mélangez la chair à saucisse, l'emmental de Savoie, le jaune, le persil haché menu.
- Salez, poivrez.
- Ajoutez une pincée de muscade.
- Aplatissez les escalopes.
- Posez sur chacune une fine tranche de Jambon puis la farce.
- Repliez les extrémités et ficelez, salez, poivrez.
- Chauffez 50 gr de beurre dans une cocotte et faites dorer les ballotins 5 mn.
- Versez le vin blanc et 2 verres d'eau.
- Couvrez et laissez mijoter 30 mn à feu doux.
- Sauce : montez les jaunes en sabayon.
- Hors du feu, ajoutez la crème, la maïzena.
- Remettez à feu peu à peu le jus de cuisson.
- faites cuire quelques minutes à feu très doux.
- Ajoutez le jus de cuisson et la poudre de noix.
- Coupez chaque ballotin en deux.
- Posez sur l'assiette.
- Entourez d'un peu de sauce.
- Décorez avec quelques cerneaux de noix.
- *Accompagnez d'une Mondeuse ou d'un Gamay de Savoie.*

Le Berthoud

(Pour 4 personnes)

- Coupez en tranches très fines le fromage d'abondance.
- Le mettre dans 4 petits ramequins préalablement frottés à l'Ail.
- Versez un verre de vin de Savoie dans chacun.
- Passez au four (thermostat 6) durant 10 mn pour faire dorer.
- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
- Servez accompagné des pommes de terre.

30 mn

Ingrédients

- 800 gr de fromage d'Abondance
- 10 Pommes de terre.
- 1 l de Vin de Savoie
- Ail
- Muscade
- Sel
- Poivre

Brochettes au Beaufort

(Pour 4 personnes)

- Enroulez chacun des cubes de fromage d'une lanière de jambon.
- Les piquer sur les brochettes, avec les dés d'ananas et de pommes, et les poivrons.
- Cuire à four chaud 5 mn.
- Accompagnez d'une Mondeuse de Savoie.

20 mn

Ingrédients

- 320 gr de Beaufort coupé en cubes de 2 à 3 cm
- Jambon de Savoie
- Poivrons
- Pommes de Savoie coupées en cubes
- Ananas

Cassolettes aux poireaux

(Pour 4 personnes)

- Nettoyez et émincez les blancs de poireaux
- Faites les fondre doucement dans le beurre pendant 10 mn.
- Répartissez cette fondue de poireaux dans 4 cassolettes.
- Recouvrez d'Emmental de Savoie en fines lamelles
- Versez la crème assaisonnée.
- Passez au four chaud 10 mn.
- Cassez 1 oeuf sur chaque cassolette et repassez au four jusqu'à ce que le blanc de l'œuf ait pris.
- Appréciez avec un vin de Savoie rouge.

35 mn

Ingrédients

- 2 blancs de poireaux
- 150 gr d'Emmental de Savoie
- 200 gr de crème fraîche
- 4 oeufs
- 50 gr de beurre
- sel
- poivre
- muscade

Clafoutis aux cerises

(Pour 6 personnes)

1 h 10 mn

Ingrédients

- 1 kg de cerises
- 125 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 1/2 sachet de levure
- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- Beurre

- Rincez les cerises puis les dénoyauter.
- Dans un saladier, mélangez la farine et la levure et ajoutez un peu de beurre.
- Ajoutez dans le saladier, les oeufs, le sucre et bien mélanger.
- Ajoutez le lait.
- Disposez les cerises dans un plat.
- Versez le saladier et passez au four 55 minutes (thermostat 4)

Coquilles Saint Jacques à la Tomme de Savoie

(Pour 6 personnes)

20 mn

Ingrédients

- 6 coquilles
- 18 noix pré-cuites coupées en 4
- Sel
- Poivre
- 6 petites cuillères de beurre
- Ciboulette hachée menu
- 6 fines lamelles de Tomme de Savoie

- Tapissez les coquilles avec les lamelles de Tomme de Savoie
- Posez dessus les noix coupées.
- Couvrez de ciboulette (légèrement) et de beurre.
- Passez 10 mn à four moyen.
- *Accompagnez d'un vin blanc : Chignin Bergeron, Abymes ou Crépy.*

Crique de pommes de terre à la tomme de Savoie

(Pour 4 personnes)

40 mn

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- 150 gr de Tomme de Savoie
- 50 gr de Beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Persil
- Poivre
- Sel

- Épluchez et râpez les pommes de terre crues.
- Ajoutez la Tomme de Savoie coupée en petits dés et le persil, salez et poivrez.
- Dans une poêle, chauffez le beurre et l'huile.
- Cuire la préparation à feu vif, puis 10 mn à feu doux.
- Retournez la crique à l'aide d'un couvercle.
- Cuire l'autre face encore 10 mn et servez chaud.

Poêlée montagnarde

(Pour 4 personnes)

- Faites revenir un oignon émincé dans un peu d'huile.
- Ajoutez 1 kg de pommes de terre coupées en dés et 250 gr de lardons fumés.
- Laissez dorer pendant 15 minutes.
- Ajoutez ensuite 1/4 de litre de vin de Savoie blanc sec ainsi que 250 gr d'Abondance coupés en lamelles .
- Poivrez, laissez sur feu doux pendant 10 minutes.
- Accompagnez d'une salade et d'un vin de Savoie AOC : Marignan par exemple.

20 mn

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 Kg de pommes de terre
- 250 gr de lardons fumés
- 1/4 de vin de Savoie blanc sec
- 250 gr d'Abondance
- Sel
- Poivre
- Huile
- Salade verte pour accompagnement

Emmental de Savoie en chausson

(Pour 6 personnes)

- Abaissez la pâte brisée et découpez en 12 ronds de 15 centimètres environ.
- Préparez un mélange avec les oeufs battus, le fromage blanc, l'Emmental de Savoie en fines lamelles.
- Salez et poivrez.
- Posez les bords de la pâte vers le centre.
- Recouvrir du reste des oeufs battus.
- Faites cuire 25 minutes à four moyen.

35 mn

Ingrédients

- 250 gr d'Emmental de Savoie
- 250 gr de fromage blanc
- 400 gr de pâte brisée
- 4 Oeufs
- crème fraîche
- sel
- poivre

Emmental de Savoie en ramequin

(Pour 4 personnes)

- Beurrez un ramequin.
- Superposez des tranches de pain et d'Emmental de Savoie en les décalant à chaque couche.
- Finir par une couche d'Emmental de Savoie.
- Mélanges les oeufs, le lait, le sel, et la muscade râpée.
- Versez le tout sur les couches.
- Mettre au bain marie dans un four pendant 30 minutes.

45 mn

Ingrédients

- Tranches d'Emmental de Savoie (250 gr)
- 60 cl de lait
- Pain en tranches
- Oeufs battus
- Sel
- Muscade

Epognes aux prunes

35 mn

Ingrédients

- Pâte à pain
- 300 gr de prunes ou de myrtilles
- Sucre en poudre

- Déposez la pâte à pain dans un plat à tarte et piquez avec une fourchette.
- Enlevez les noyaux des prunes et les déposez sur la pâte
- Mettez au four environ 20 minutes (thermostat 7).
- Coupez le four, saupoudrez de sucre sur le dessus.
- Laissez dans le four encore chaud pendant 5 minutes.

Escalopes de Thônes au Crépy

(Pour 6 personnes)

35 mn

Ingrédients

- 6 escalopes de veau de 250gr
- 450 gr de Reblochon de Savoie
- 3 oeufs
- Vin blanc de Crépy
- Poivre
- Muscade
- Sel

- Cuire les escalopes au beurre, salez et poivrez.
- Déglacez au vin blanc.
- Taillez les 450 gr de Reblochon en lamelles.
- Battez avec les 3 oeufs plus muscade.
- Farinez et roulez les escalopes, remettre dans la poêle, avec un couvercle , à feu très doux.
- Quand la composition est cuite, dressez sur un plat.
- Arrosez avec le jus de citron.
- Servir avec des courgettes taillées en dés et cuites à la poêle.
- Accompagnez du Crépy utilisé pour la recette.

Escalopes Marguerite

(Pour 4 personnes)

20 mn

Ingrédients

- 4 escalopes de veau coupées dans la noix de veau.
- 4 tomates moyennes
- 2 tranches de jambon cuit
- Sel, Poivre
- Beurre
- Farine
- 80 gr d'Emmental
- 4 tranches de Tomme de Savoie
- Huile

- Une fois que la graisse est chaude, ajoutez les escalopes.
- Faites les dorer 2 mn de chaque côté, salez et poivrez.
- Retirez la poêle du feu, mais laissez les escalopes dans la poêle.
- Coupez les tranches de jambon en deux.
- Sur chaque escalope, posez une demi tranche de jambon puis la tranche de Tomme de Savoie.
- Coupez les tomates en rondelle.
- Mettez les sur la Tomme de Savoie puis saupoudrez d'Emmental.
- Une fois cette opération terminée, mettez vos escalopes dans votre four très chaud pour laisser gratiner.

- Quand la préparation est bien gratinée, rangez les escalopes sur un plat et servez chaud.
- *Accompagnez d'un vin de Savoie rouge : Mondeuse ou Jongieux.*

Farcement

(Pour 6 personnes)

- Râpez les pommes de terres crues après les avoir épluchées.
- Coupez les pommes en petit morceaux après les avoir épluchées.
- Dans un saladier, mélangez les pommes, les pruneaux dénoyautés, les pommes de terre râpées, l'œuf, la crème fraîche, la cuillère de farine, les raisins secs, un peu de sel, de poivre.
- Déposez les différentes tranches de lard tout autour d'un moule à gâteau préalablement beurré, en partant du fond au centre.
- Versez le contenu du saladier dans le moule à gâteau et s'assurer que les tranches de lard sont bien plaquées.
- Rabattre les tranches de lard sur le contenu.
- Faites cuire au four au bain marie thermostat 6 pendant 2 h 30
- Après la cuisson, démoulez comme une tarte tatin et coupez en tranche comme un gâteau.

2 heures

Ingrédients

- 1,2 Kgs de pommes de terre
- 200 grs de raisins secs
- 500 grs de pruneaux
- 3 pommes
- 300 grs de lard en tranche
- 50 grs de beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 oeuf
- 10 cl de Marc de Savoie
- 10 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Farçon Savoyard

(Pour 4 personnes)

- Faites cuire les pommes de terre en robes des champs.
- Pendant ce temps, trempez le pain rassis dans le lait.
- Ajoutez au pain, les raisins secs, le verre d'eau de vie, le sucre et l'œuf.
- Bien mélanger.
- Transformez les pommes de terre en purée avec le beurre et ajoutez au mélange.
- Garnir un plat à gratin.
- Faites cuire thermostat 5 durant 30 minutes.

1 heure 10 mn

Ingrédients

- 400 gr de pommes de terre
- 25 cl de lait
- 150 gr de pain rassi
- 150 gr de raisins secs
- 1 Oeuf
- 150 gr de beurre
- 1 petit verre d'eau de vie de poire
- Sucre.

Cassolettes aux oeufs

(Pour 4 personnes)

35 mn

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 4 oeufs
- 120 gr d'Emmental de Savoie râpé
- 10 gr de beurre
- sel
- poivre
- muscade

- Battez les oeufs dans le lait.
- Ajoutez l'Emmental de Savoie râpé, le sel, le poivre et une pincée de muscade
- Versez dans un moule graissé.
- Cuire au four préchauffé (thermostat 6) durant 45 mn.
- Dégustez avec un vin de Savoie

Flan d'aubergines

(Pour 4 personnes)

1 heure 10 mn

Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 gr d'Emmental de Savoie râpé
- 6 tomates
- 3 aubergines
- Poivre
- Muscade
- Sel

- Placez les aubergines entières sur le grill pendant 10 mn, retournez de temps en temps.
- Sortez-les du four.
- Recueillez la chair avec une cuillère.
- Passez au robot avec les oeufs entiers, l'Emmental de Savoie, sel, poivre et une pincée de muscade.
- Versez dans un moule à charlotte et cuire au bain-marie à four moyen pendant 40 mn (thermostat 5).
- Servez avec un coulis de tomates.
- A déguster avec un Pinot ou un Gamay de Savoie.

Fondue à l'Emmental de Savoie

(Pour 4 personnes)

25 mn

Ingrédients

- 75 cl de Vin de Savoie blanc sec
- 800 gr d'Emmental de Savoie coupé en petits morceaux ou râpé très grossièrement
- 3 gousses d'ail pilées
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Poivre blanc
- Cannelle,
- Muscade râpé
- Pain sec en dés

- Préparez la fondue dans un caquelon ou petit poêlon en terre de 15 cm de diamètre.
- Versez le vin blanc et l'ail pilé dans le caquelon chauffé à feu doux jusqu'à formation de mousse sans ébullition.
- Ajoutez ensuite le fromage progressivement en le remuant en forme de 8 avec une cuillère en bois : jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- Ajoutez la moutarde et épicez avec poivre , cannelle et muscade.
- Sur table, maintenir le caquelon sur un réchaud.
- Chaque convive dispose de dés de pain piqués au bout de sa fourchette qu'il trempe dans le caquelon en tournant.
- Le secret d'une fondue réussie : toujours remuer pour lier le fromage et le vin à feu doux.
- Ajoutez un petit verre d'eau de vie juste avant de la servir.
- Accompagnez d'un vin de Savoie Blancs secs

Fondue Savoyarde

(Pour 4 personnes)

- Enlevez la croûte des 3 morceaux de fromage.
- Coupez le fromage en petites tranches très fines. (plus la coupe et fine, meilleure sera la fonte du fromage).
- Frottez le poêlon avec le morceau de gousse d'ail.
- Versez les 4 verres de vin blanc de Savoie dans le poêlon et chauffez à feu doux jusqu'à apparition d'une légère mousse.
- Ajoutez doucement le fromage tout en remuant.
- Ne jamais cesser de remuer tant que le fromage n'est pas complètement fondu.
- Une fois que c'est prêt, allumez le réchaud de table et veillez à conservez toujours une température suffisante pour ne pas faire durcir le fromage.

30 mn

Ingrédients

- 400 gr de Beaufort
- 200 gr d'Emmenthal
- 200 gr de Comté
- 4 verres de vin blanc de Savoie
- 1 fond de verre de kirsch
- 1/3 d'une gousse d'ail
- Muscade
- Sel, poivre
- Du pain légèrement rassi pour la fondue

Fondant au chocolat

(Pour 6 personnes)

- Étendre la pâte à tarte dans un plat.
- La faire cuire à feu doux au four.(25 à 30 mn)
- Coupez le chocolat en carré.
- Versez un filet d'eau dans une casserole pour éviter que le chocolat n'attrape.
- Mettre à feu très doux le chocolat à l'intérieur pour qu'il fonde.
- Une fois le chocolat fondu, versez la crème et les jaunes d'œufs et bien remuer.
- Versez le mélange avec le chocolat dans la tarte pré cuite.
- Attendez que ça refroidisse et mettez au réfrigérateur pour durcir.

45 mn

Ingrédients

- 200 gr de chocolat noir
- 1 pâte brisée
- 15 cl de crème fraîche
- 3 oeufs

Fricadelles à l'Emmental de Savoie

(Pour 4 personnes)

35 mn

Ingrédients

- 200 gr de haché de porc et veau mélangés
- 150 gr d'Emmental de Savoie
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel
- poivre

- Travaillez la viande avec un oeuf, la chapelure et le persil.
- Assaisonnez et ajoutez l'Emmental de Savoie coupé en petits dés.
- Formez 8 boulettes, passez 2 oeufs battus, puis dans la chapelure.
- Recommencez l'opération.
- Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle.
- Faites dorer les fricadelles de tous les côtés, pour que se forme une solide croûte.
- Délicieuses avec un Vin de Savoie Jongieux.

Gâteau aux fromages de Savoie

(Pour 6 personnes)

2 heures 15 mn

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 500 gr de Reblochon de Savoie
- 500 gr de Beaufort
- 375 gr de Beurre
- 200 gr d'Emmental de Savoie
- 2 oeufs
- 1 jaune d'œuf pour dorer

- Malaxez à la main et sans eau, la farine, le beurre préalablement ramolli, puis les 2 œufs entiers, un à la fois, les 500 gr de beaufort râpé et enfin le Reblochon de Savoie, coupé en dés.
- Ne pas trop saler, ou pas du tout, selon les fromages.
- Dressez le gâteau en couronne sur une tôle à four, légèrement beurrée, le dorer avec un jaur d'œuf, après l'avoir décoré de lamelles d'Emmental assez larges, placées tout autour, dans le sens de l'épaisseur.
- Cuire à four moyen 2 heures environ.
- Ce gâteau peut se manger chaud. Mais il est encore meilleur froid le lendemain.
- Coupé en fines tranches pour l'apéritif.
- les jours suivants, coupés en tranches un peu plus épaisses que l'on passera au grill, après les avoir légèrement humectées d'eau.
- Appréciez avec un Gamay, ou un Pinot de Savoie.

Gratin de Crozets

(Pour 6 personnes)

- Faites cuire les crozets dans l'eau comme des pâtes durant 10 minutes.
- Les égouttez et les versez dans un plat à gratin beurré.
- Versez la crème et déposez le beaufort dessus, salez légèrement
- Mettez au four thermostat 5 durant 15 minutes pour gratiner légèrement.

35 mn

Ingrédients

- 400 gr de crozets
- 250 gr de crème fraîche
- 200 gr de beaufort en lamelles
- Sel
- Beurre

Gratin Savoyard

(Pour 4 personnes)

- Disposez la pâte brisée dans un plat à tarte préalablement beurré.
- Râpez le beaufort et le mélanger aux oeufs dans un bol avec la crème fraîche.
- Versez le tout dans le plat à tarte en ajoutant légèrement de la noix de muscade.
- Faites cuire thermostat 6 durant 30 minutes.

45 mn

Ingrédients

- Pâte brisée
- 2 oeufs
- 150 gr de beaufort
- Noix de muscade
- 3 cl de crème fraîche
- Sel, Poivre

La Grolle

(Pour 6 personnes)

- Faites chauffez le café pour qu'il soit très chaud.
- Le verser dans la grolle.
- Coupez le citron et l'orange en tranche et les incorporez dans la grolle.
- Mettre également le clou de girofle et le bâton de cannelle.
- Sucrez le pourtour de la grolle.
- Versez l'eau de vie et flambez en poussant le sucre caramélisé à l'intérieur.
- Bien remuer et fermez avec le couvercle.
- Servir en faisant tourner autour de la table.

15 mn

Ingrédients

- 2/3 de café
- 1/3 d'eau de vie
- 1 clou de girofle
- un bâtonnet de cannelle
- 1 citron
- 1 orange
- sucre en poudre

Lapin mariné au vin blanc

(Pour 6 personnes)

1 heure 05 mn

Ingrédients

- 1 lapin de 2 Kg
- 15 cl de vin blanc
- 2 branches de romarin
- 3 gousses d'ail
- 1 petit piment
- 10 cl d'huile d'olive
- 1/2 tablette de bouillon
- 2 cuillère de farine
- sel, poivre

- Découpez le lapin ou faites le faire par votre boucher
- Salez et poivrez les morceaux dessus, réservez le foie au réfrigérateur. Déposez le lapin dans un plat creux et arrosez avec la moitié de l'huile et le vin blanc. Ajoutez le piment émincé, les gousses d'ail finement écrasées et les branches de romarin.
- Couvrez le plat et mettez à mariner au réfrigérateur pendant 12 h minimum.
- Retournez les morceaux de lapin plusieurs fois de façon à ce qu'ils s'imprègnent bien des différents aromates.
- Une fois bien mariné, faites chauffer le reste d'huile dans une cocotte.
- Égouttez soigneusement les morceaux de lapin, passez les dans la farine et tapotez pour enlever tout l'excédent.
- Mettez-les alors à dorer sur toutes les faces dans l'huile chaude à feu vif. Versez dessus la marinade.
- Dès l'ébullition, ajoutez la tablette de bouillon diluée dans 10 cl d'eau chaude. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 40 mn.
- 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez le foie du lapin dans la cocotte.
- Servez bien chaud et accompagnez de pâtes fraîches ou bien de pommes vapeur.

Matafans

(Pour 4 personnes)

45 mn

Ingrédients

- 200 gr de farine
- 3 oeufs
- 1 petit verre de Marc de Savoie
- Huile
- Sel

- Versez dans un saladier la farine et les oeufs et mélanger.
- Ajoutez le marc de Savoie et bien mélanger.
- Salez.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle.
- Une fois l'huile bien chaude, versez petit à petit le mélange comme si vous faisiez des crêpes.

Meringues au fromage

(Pour 4 personnes)

- Montez les blanc en neige ferme, dans lesquels vous jetez en pluie 250 gr de fromage Emmental.
- Mélangez doucement .
- Faites chauffer de l'huile dans une friteuse. Elle doit être chaude mais pas bouillante.
- Plongez une cuillerée de farine, puis prélever une petite boule du mélange que vous laissez tomber dans l'huile, après l'avoir enrobée de chapelure.
- Lorsque les meringues montent à la surface, aidez les à se retourner avec un écumoire.
- Après 4 ou 5 mn de cuisson, égouttez, dressez dans un plat et servez très chaud.
- Si vous le désirez, salez légèrement.

25 mn

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 250 gr d'Emmental de Savoie
- 1 cuillerée de farine
- Huile
- Chapelure
- Sel

Pains d'épinards Savoyards

(Pour 4 personnes)

- Battez les oeufs en omelette.
- Incorporez la Tomme de Savoie râpée et les épinards.
- Salez, poivrez, ajoutez le curry.
- Montez les blancs en neige fermes
- Introduisez les au mélange.
- Mettez dans un moule à soufflé beurré.
- Faites cuire au bain marie 10 mn à four vif et 25 mn à four modéré.
- *Accompagnez d'un Apremont.*

45 mn

Ingrédients

- 800 gr d'épinards
- 150 gr de Tomme de Savoie
- Sel
- 10 gr de beurre
- 8 oeufs
- Curry
- Poivre

1 heure 05 mn

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 reblochon
- 3 oignons
- Beurre
- Sel, poivre.

Pela

(Pour 6 personnes)

- Émincez les oignons
- Les faire roussir dans une poêle.
- Épluchez les pommes de terre et coupez les en dés.
- Les ajoutez dans la poêle et faites dorer.
- Salez, poivrez.
- Enlevez une fine couche de croûte. (certains la laisse, c'est selon le goût !)
- Poser le reblochon dessus.
- Faites cuite à feu doux le tout dans la poêle durant 20 mn

30 mn

Ingrédients

- 8 pommes de terre
- 2 oeufs
- 1 oignons
- Beurre
- Muscade
- Sel
- Poivre

Paillassons

(Pour 4 personnes)

- Râpez les pommes de terre dans un plat.
- Battez les oeufs en omelette dans un bol.
- Assaisonnez les oeufs avec du sel, du poivre et de la muscade.
- Faites revenir l'oignon haché dans une poêle avec un peu de beurre.
- Versez le bol dans le plat contenant les pommes de terre et mélangez.
- Faites revenir par petite portion de la taille d'une paume de main, les pommes de terre dans la poêle bien chaude de la même manière que du pain perdu.
- Servez les petites parts accompagnées d'une salade.

Poivrade à la tomme de Savoie

(Pour 4 personnes)

- Essuyez et coupez les poivrons en 4.
- Enlevez les pépins et les filaments.
- Les recouper en petits dés.
- Dans une grande poêle, mettez l'huile et le beurre.
- Faites revenir les dés de poivrons en remuant sans cesse, jusqu'à blondissement.
- Salez, poivrez.
- Laissez le feu et ajoutez les petits cubes de Tomme de Savoie.
- Mélangez doucement le tout.
- Cassez les oeufs, salez, poivrez.
- Les battre énergiquement.
- Remettez votre poêle à feu vif.
- Versez les oeufs battus dans la poêle.
- Mélangez doucement afin que la Tomme de Savoie, les poivrons soient bien répartis avec les oeufs battus en omelette sur un plat long, garni de feuilles de salade frisée.
- Servez l'omelette à la Tomme de Savoie avec le reste de salade frisée assaisonnée de vinaigrette.

40 mn

Ingrédients

- 6 oeufs
- 1 gros poivron rouge
- 2 salades frisées
- 400 gr de Tomme de Savoie
- 1 gros poivron vert
- Beurre
- Huile
- Poivre
- Sel

Polenta

(Pour 4 personnes)

- Faites roussir l'oignon dans une poêle avec du beurre.
- Versez la semoule pour la faire dorer.
- Faites fondre le court bouillon dans un peu d'eau.
- Ajoutez le bouillon et faire chauffer jusqu'à épaississement.
- Ajoutez sur le dessus le fromage.
- Laissez cuire à feu doux 30 mn

45 mn

Ingrédients

- 300 gr de polenta
- 1 court bouillon
- 1 oignon
- 150 gr de beaufort ou de gruyère
- Beurre
- Sel, poivre.

40 mn

Ingrédients

- 800 gr d'émincé de porc
- 150 gr de pruneaux dénoyautés
- 1 pomme
- 1 oignon
- Beurre
- Sel
- Poivre

Porc aux pruneaux

(Pour 4 personnes)

- Hachez l'oignon et faites le revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
- Ajoutez l'émincé de porc et laissez cuire durant 10 à 15 mn.
- Découpez la pomme en petit cube de la taille de petits lardons.
- Ajoutez les au porc, ainsi que les pruneaux.
- Laissez cuire à nouveau 10 à 15 minutes.
- Servez accompagné de riz.

1 heure 50 mn

Ingrédients

- 500 gr d'Emmental de Savoie.
- 400 gr de carottes
- 4 gros poireaux
- 1 bouquet garni
- 5 litres d'eau froide
- 300 gr de navets
- 1 oignon piqué de clous de girofle

Pot au feu sans viande

(Pour 6 personnes)

- Dans une marmite : versez 5 l d'eau
- Mettez l'emmental de Savoie, portez le récipient sur feu vif.
- Préparez les légumes : poireaux épluchés liés en bottillons, carottes coupées en deux dans le sens de la longueur, pour les grosses, les navets, l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni.
- Quand le liquide de cuisson est prêt à bouillir, plongez y les légumes environ 1 h 30 à pe- t feu.
- Après la cuisson, l'Emmental a entièrement disparu, le bouillon a pris "un goût de viande" à s'y tromper.
- Servez les légumes égouttez.
- Le potage se sert tel ou avec des tranches de pains grillées; on peut aussi le présenter avec du vermicelle, des petites pâtes, du tapioca, que l'on fait cuire.
- Voilà une bonne soupe nutritive... surtout pour végétariens.
- *Accompagnez d'un Gamay de Jongieux rouge.*

Poularde

(Pour 4 personnes)

- Émincez l'oignon, la carotte.
- Dans une cocotte, faites un court-bouillon avec l'oignon, la carotte.
- Ajoutez la poularde et le bouquet garni
- Faites cuire 1h.15

1 heure 35 mn

Ingrédients

- 1 Poularde
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 2 carottes
- Beurre
- Sel, Poivre

Poulet rôti au reblochon de Savoie

(Pour 6 personnes)

- Videz et préparez le poulet.
- Creusez le quignon pour y introduire le reblochon.
- Poivrez, refermez et recouvrez d'ail la surface du pain.
- Glissez le tout dans le poulet préalablement salé et poivré dans son intérieur.
- Refermez et cuire à la broche pendant une heure.
- Servez aux convives en réservant à chacun une tranche de quignon.
- C'est la recette idéale de l'été à préparer au barbecue et accompagné d'un Vin rouge de Savoie : Gamay, Pinot ou Mondeuse.

1 heure 15 mn

Ingrédients

- 1 gros poulet fermier
- 1 gros quignon de pain dur
- 200 gr de Reblochon de Savoie
- 4 gousses d'ail
- Sel
- Poivre

Quenelles en papillotes à la Savoyarde

(Pour 4 personnes)

- Achetez des quenelles selon votre goût : volaille, brochet, ...
- Mettre 1,5 litre d'eau dans le compartiment à vapeur.
- Pendant que l'eau se porte à ébullition, prenez une quenelle (sans l'avoir fait pocher au préalable)
- Déposez-la au milieu de la feuille d'aluminium.
- Nappez la quenelle d'une cuillère à soupe de crème fraîche. Salez, poivrez.
- Entourez la de lamelles d'emmental de Savoie.
- Faites de même pour les 3 autres quenelles.
- Fermez hermétiquement ces papillotes en prenant le soin de laisser un vide d'air au sommet pour permettre aux quenelles de gonfler.
- Disposez-les dans le compartiment perforé ou cuisine vapeur.
- Faites cuire 15 à 20 mn à la vapeur.
- Servez en papillote.
- *Accompagnez d'une savoureuse Roussette de Savoie.*

30 mn

Ingrédients

- 4 grosses quenelles
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Poivre
- 150 gr d'Emmental de Savoie
- Sel
- 4 feuilles de papier d'aluminium

Quiche au lard

(Pour 6 personnes)

45 mn

Ingrédients

- 350 gr de pâte brisée
- 250 gr de lard fumé
- 4 oeufs
- 30 gr de beurre
- 15 cl de crème
- sel, poivre

- Préparez la pâte brisée dans votre plat
- Coupez le lard en morceaux. Faites fondre le beurre, à feu doux, dans une poêle et faites revenir les lardons.
- Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, puis ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez
- Versez les lardons et le contenu du saladier dans votre plat.
- Faites cuire pendant 30 mn (thermostat 6)

La Raclette

(Pour 4 personnes)

15 mn

Ingrédients

- 800 gr de fromage à raclette
- Pommes de terre
- Charcuterie (Jambon cru, Jambon blanc, Saucisson, Pancetta, viande des grisons...)
- Cornichons
- Oignons
- Salade verte
- Sel, Poivre

- Coupez le fromage à raclette en tranches (d'environ 3 mm)
- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
- Pendant la cuisson, préparez la charcuterie sur un ou plusieurs plats avec les cornichons et les oignons.
- Agrémentez d'une salade verte.

Raves savoyardes farcies au vieux beaufort

(Pour 4 personnes)

25 mn

Ingrédients

- 12 petites raves
- 50 gr de petit salé bien maigre
- Sel
- Poivre
- Beurre
- 2 oignons frais
- 50 gr de beaufort râpé
- 2 cuillères à soupe de crème
- Cerfeuil

- Faites cuire les raves épluchées à l'eau bouillante salée, évidez-les, gardez le dessus pour en faire un couvercle.
- Hachez l'intérieur.
- Faites rissoler le petit salé coupé aussi finement que possible avec 1/2 verre d'eau et faites cuire à feu vif jusqu'à évaporation totale, ajoutez à la chair de navets.
- Faites fondre au beurre les oignons hachés, ajoutez-les au mélange avec le Beaufort râpé.
- Salez, Poivrez.
- Liez la crème et faites réduire à feu moyen.

- Ajoutez le cerfeuil haché, garnissez les raves
- Remettez les chapeaux.
- Faites cuire à feu doux pour réchauffer.
- *S'accompagne d'un chignin Bergeron.*

La Reblochonnade

(Pour 4 personnes)

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
- Pendant la cuisson, préparez la charcuterie sur un ou plusieurs plats avec les cornichons et les oignons.
- A table : Faites fondre le reblochon et dégustez avec la charcuterie.
- Agrémentez d'une salade verte.

10 mn

Ingrédients

- 600 gr de reblochon fermier
- 1 Kg de pommes de terre
- Charcuterie (Jambon cru, Jambon blanc, Saucisson, Pancetta, viande des grisons...)
- Cornichons
- Oignons
- Salade verte
- Sel, Poivre

Riz Savoyard

(Pour 6 personnes)

- Cuire le riz 20 mn, les petits pois 10 mn, égouttez.
- Coupez le jambon en dés
- Dans un saladier, mélangez le riz, les petits pois, le Jambon de Savoie.
- Poivrez, salez peu.
- Remplissez un plat à gratin de ce mélange.
- Décorez le dessus de rondelles d'œufs et de tomates.
- Saupoudrez le plat ainsi décoré du reste de l'Emmental de Savoie râpé.
- Arrosez légèrement d'huile et faites réchauffer à feu doux (thermostat 4) pendant 30 mn
- *Dégustez avec un Gamay de Chautagne.*

1 heure 05 mn

Ingrédients

- 250 gr de riz long
- 250 gr de jambon de Savoie
- 3 belles tomates
- 150 d'Emmental de Savoie râpé
- Sel
- 350 gr de petits pois
- 3 oeufs durs
- 100 gr d'olives noires
- Huile
- Poivre

Rôti de veau à la tomme des bauges

1 heure

Ingrédients

- 1 rôti de veau de 1,3 Kg
- 8 portions de 20 gr de tome des Bauges
- 2 oignons coupés en lamelles
- Une barde de lard
- 8 tranches de jambon cru de Savoie
- 50 gr de beurre
- 25 cl de vin de Savoie sec (Abymes ou Chignin)
- Sel + Poivre

(Pour 8 personnes)

- Coupez le rôti en 8 tranches égales sans séparer la base.
- Placez une tranche de jambon cru de Savoie et une portion de tome des Bauges dans chaque intervalle.
- Bardez et ficelez le rôti.
- Dressez le dans un plat à four.
- Ajoutez le beurre en morceau, ainsi que les oignons.
- Salez, poivrez.
- Faites cuire à four chaud (gaz 7 - 210°) pendant 40 mn.
- En cours de cuisson, arrosez la viande de vin blanc.
- Servez avec des petits pois et des carottes.
- *Accompagnez d'un Gamay de Jongieux.*

Rouleau Savoyard au reblochon de Savoie et aux pruneaux

1 heure

Ingrédients

- 1 escalope de 400 gr.
- 200 gr de reblochon de Savoie.
- 250 gr de pruneau dénoyautés.
- 20 cl d'Apremont.
- 8 endives.
- Beurre
- Sel
- Poivre
- Fond de veau.

(Pour 4 personnes)

- Aplatissez l'escalope à la "feuille mouillée"
- Étalez le fromage en fines lamelles.
- Salez légèrement, poivrez.
- Coupez dans la longueur les pruneaux, déposez-les sur le fromage.
- Roulez l'ensemble (escalope, fromage, pruneaux).
- Ficelez le tout sur la longueur et sur les extrémités.
- Faites revenir ce rouleau en cocotte.
- Dégraissez, mouillez à l'Apremont.
- Couvrez, laissez cuire à feu doux pendant 1/2 heure.
- Pendant la cuisson, prenez 8 endives, coupez les en deux dans la longueur.
- Évidez les cœurs.
- Placez au centre quelques lamelles de reblochon.
- Refermez et ficelez ces 8 endives.
- Faites les revenir au beurre dans une sauteuse.
- Mouillez légèrement à l'Apremont.

- Faites cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation.
- Déglacez le jus de viande à l'Apremont, ajoutez le fond de veau, faites réduire.
- Présentez le rouleau de viande débridé sur un plat long, entouré des endives débridées et nappé de sauce.
- *Accompagnez d'un Apremont ou d'un Pinot de Savoie*

Salade chablaisienne

(Pour 4 personnes)

20 mn

Ingrédients

- 1 salade frisée
- 100 gr de lardons fumés
- 1 oignon rouge coupé en tranches
- Quelques croûtons
- 1 pomme (de préférence "Label de Savoie") coupée en tranches
- Quelques cerneaux de noix de Grenoble
- 200 d'Abondance (coupés en dés)
- Huile de noix
- Vinaigre de framboise

- Faites revenir les lardons et les croûtons
- Incorporez-les au dernier moment avant de servir.
- Accompagnez d'un Vin de Savoie AOC : Ripaille ou Roussette de Savoie

Salade Dauphinoise

(Pour 6 personnes)

20 mn

Ingrédients

- 1 salade verte (batavia)
- 2 oeufs
- 150 gr de comté
- 200 gr de cerneaux de noix
- 300 gr de lard
- 1 gousse d'ail
- Vinaigre
- Huile de noix

- Coupez le lard en lardons.
- Faites revenir les lardons dans une poêle.
- Coupez le comté en petit cube.
- Faites cuire les oeufs durs.
- Préparez la vinaigrette comme habituellement mais avec l'huile de noix et la gousse d'ail finement hachée.
- Servez la salade dans un saladier avec les cubes de comté, les oeufs durs, les cerneaux de noix, et les lardons.
- Arrosez avec la vinaigrette.

50 mn

Ingrédients

- 100 gr de gruyère râpé
- 50 gr de roquefort
- 50 gr de parmesan
- 5 oeufs
- 50 gr de beurre
- 4 verres de lait
- 100 gr de farine

Soufflé aux 3 fromages

(Pour 6 personnes)

- Préparez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine, le lait. Salez, poivrez, râpez un peu de noix de muscade.
- Mélanger le roquefort émietté avec le gruyère, le parmesan et les jaunes d'œufs, à la béchamel
- Battez le blanc des oeufs en neige et les ajouter à la préparation que vous versez dans un moule beurré.
- Passez au four (thermostat 6) pendant 30 mn et servez sans attendre.

2 heures

Ingrédients

- 500 gr de lard de poitrine fumé
- 1 chou vert
- 2 navets
- 1 courgette
- 1/2 céleri rave
- 1 branche de céleri
- 4 petits oignons blancs
- 500 gr de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 2 litres de bouillon de légumes
- une vingtaine de croûtons
- 100 gr de gruyère râpé
- 40 gr de beurre
- sel, poivre

Soupe au chou et au lard

(Pour 6 personnes)

- Retirez les feuilles flétries et les grosses côtes du chou, coupez-les en lanières.
- Épluchez, lavez, égouttez et couper en menus morceaux les navets, la courgette, les pommes de terre, le céleri-rave et le céleri-branche. Émincez les oignons.
- Coupez le lard en petits dés.
- Faites fondre le beurre dans une casserole et mettez à rissoler le lard avec les oignons. Versez le bouillon de légumes par-dessus et laissez cuire 30 mn.
- En fin de cuisson, incorporez tous les légumes, salez, poivrez et remettre en cuisson 1 h à feu doux.
- Frottez d'ail les petits croûtons que vous servirez à part, comme le gruyère.

Steaks hachés à la Tomme de Savoie

(Pour 4 personnes)

- Pelez la gousse d'ail et hachez finement.
- Mélangé l'ail haché au bœuf.
- Modelez 4 boulettes assez plates et introduisez au centre de chacune d'elles une tranche de Tomme de Savoie.
- Entourez chaque boulette d'une tranche de jambon.
- Maintenez avec un bâtonnet de bois.
- Mettez le beurre dans la poêle sur feu vif.
- Quand le beurre commence à grésiller, mettez les boulettes et laissez cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes.
- Salez et poivrez en fin de cuisson.
- Servez très chaud avec la sauce de cuisson.
- *Un régal avec une Mondeuse savoyarde !*

35 mn

Ingrédients

- 400 gr de bœuf haché cru
- 4 tranches de tomme de Savoie très fines
- 4 tranches de jambon cru de Savoie
- 60 gr de beurre
- Poivre
- Sel

Steak d'Emmental de Savoie

(Pour 4 personnes)

- Découpez 4 tranches d'Emmental de Savoie aux dimensions d'un gros steak.
- Recouvrez les 2 faces de moutarde.
- Battez un oeuf légèrement allongé d'eau dans une assiette creuse.
- Salez et poivrez.
- Passez les tranches d'Emmental de Savoie d'abord dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Faites dorer 1 minute dans une poêle à feu doux.
- Appréciez avec un Vin de Savoie sec.

25 mn

Ingrédients

- 200 gr d'Emmental de Savoie
- 1 oeuf
- 50 gr de margarine
- chapelure
- moutarde
- sel
- poivre

35 mn

Ingrédients

- 1 reblochon fermier
- 1 kg de pommes de terre
- 250 gr de lardons
- 1 oignon
- Salade verte
- Sel, Poivre

La Tartiflette

(Pour 4 personnes)

- Coupez les pommes de terre en dés.
- Faites dorer les lardons dans une poêle.
- Faites revenir l'oignon haché avec les lardons.
- Ajoutez les pommes de terre coupées en dés et faites chauffez le tout à feu doux pendant 10 minutes.
- Placez le tout dans un plat à gratin et déposez dessus le reblochon coupé en deux sur l'épaisseur (face croûte à l'extérieur).
- Faire chauffez thermostat 6 jusqu'à ce que le reblochon soit complètement fondu et légèrement gratiné.
- Servez avec la salade verte

45 mn

Ingrédients

- 350 gr de pâte brisée
- 200 gr de Beaufort
- 2 oeufs
- 30 gr de beurre
- 15 cl de crème
- Muscade
- sel, poivre

Tarte au Beaufort

(Pour 6 personnes)

- Préparez la pâte brisée dans votre plat à tarte; piquez avec une fourchette.
- Râpez le Beaufort dans un plat.
- Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, puis ajoutez la crème fraîche, un peu de muscade. Salez et poivrez
- Ajoutez le beaufort râpé dans le saladier et mélangez, versez dans le plat à tarte.
- Faites cuire pendant 30 mn (thermostat 6)

Tarte au reblochon

(Pour 6 personnes)

- Préparez la pâte brisée et laissez la reposer une heure.
- Au bout d'une heure, foncez un moule à tarte avec cette pâte.
- Coupez le Reblochon en lamelle d' 1/2 cm d'épaisseur environ,
- Tapissez-en le moule de pâte brisée.
- Arrosez le Reblochon avec la crème fraîche.
- Mettez au four (thermostat 6) pendant 3/4 d'heure.
- Servez chaud.
- *Accompagnez d'un blanc Ripaille ou Crépy.*

1 heure

Ingrédients

- 250 gr de pâte brisée.
- 125 gr de beurre.
- 1 pincée de sel.
- 1/2 litre d'eau.
- 500 gr de reblochon de Savoie.
- 20 cl de crème fraîche liquide.

Tarte aux myrtilles

(Pour 6 personnes)

- Préparez la pâte avec la farine, le beurre, l'œuf et un peu d 'eau.
- La laisser reposer 2 heures.
- Disposez la pâte dans un plat à tarte, piquez la pâte.
- Garnissez avec les myrtilles.
- Faites cuire 20 mn au four (thermostat 5).
- Coupez le four, saupoudrez de sucre le dessus de la tarte.
- Laissez dans le four encore chaud pendant 5 minutes.
- Servez avec une boule de glace vanille si vous le souhaitez.

45 mn

Ingrédients

- 400 gr de farine
- 500 gr de myrtilles
- 200 gr de beurre
- 1 oeuf
- Sucre en poudre
- Sel

Tourte d'Abondance

(Pour 6 personnes)

1 heure 10 mn

Ingrédients

- Pâte brisée traiteur
- 1,5 Kg de pommes de terre
- 400 gr d'Abondance
- 300 gr de poitrine fumée
- 400 gr d'œufs
- 2 dl de lait
- 3 dl de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Muscade

- Foncez en pâte brisée traiteur, des moules à génoises.
- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles, lavez-les, faites-les blanchir et égoutter.
- Coupez l'Abondance et la poitrine fumée en petits dés, et parsemez le fond du moule.
- Garnissez ensuite d'une couche de pommes de terre.
- Continuez en alternant les couches jusqu'à 1 cm de la bordure du moule.
- Cassez les oeufs dans une terrine.
- Incorporez le lait, la crème fraîche et fouettez bien l'ensemble.
- Assaisonnez de sel, poivre, muscade, puis versez ce mélange sur la tarte afin de recouvrir.
- Cuire à four moyen (220°), 40 à 50 mn.
- Accompagnez d'un vin de Savoie AOC : Gamay ou Mondeuse.

Tourte jardinière

(Pour 6 personnes)

1 heure 30 mn

Ingrédients

- 400 gr de pâte brisée
- 80 gr de Beaufort coupé en dés
- 50 gr de beurre
- 100 gr d'oignons en rondelles
- 50 gr de pointes d'asperges
- 100 gr de carottes râpées
- 1,5 dl de crème
- 150 gr d'emmental de Savoie coupés en dés
- 200 gr de lard en dés
- 150 gr de tomates en dés
- 150 gr de poireaux en rondelles
- 5 dl de lait
- 6 oeufs

- Foncez une tourtière.
- Sur la pâte, répartissez les fromages, le lard, les oignons et les tomates.
- Faites revenir au beurre carottes et poireaux avant de les ajouter.
- Battez en crème la composition et nappez la tourte.
- Décorez avec les pointes d'asperges.
- Cuire au four pendant 1 h 1/4 à chaleur moyenne.
- Appréciez avec un rosé de Savoie parfumé.

Terrine de légumes

(Pour 6 personnes)

- Cuire les légumes 7 mn dans l'eau bouillante.
- Égouttez.
- Passez au robot les oeufs, la chair de poulet, l'Emmental, sel, ail, et paprika.
- Mettez dans le fond d'un moule à cake une couche du mélange puis les légumes de façon à former des dessins.
- Parsemez de grains de poivre entiers.
- Terminez par une couche du mélange.
- Cuire au bain-marie à thermostat 6 pendant 1 heure.
- Servez froid avec un Marestel frais.

1 heure 20 mn

Ingrédients

- 300 gr de brocolis
- 300 gr de haricots verts effilés
- 150 gr d'Emmental de Savoie
- 300 de choux fleurs
- 300 gr de carottes
- 4 oeufs
- 150 gr de chair de poulet
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Paprika
- 1 cuillerée de poivre en grains

Truite au Beaufort en papillote

(Pour 6 personnes)

- Taillez 6 lamelles d'un cm d'épaisseur dans une tranche de Beaufort.
- Faire chauffer le four thermostat 7 et faites pocher les tomates.
- Videz et lavez les poissons puis levez les filets d'un côté de chaque truite en prenant soin de ne pas les détacher totalement.
- Pelez les tomates.
- Coupez 6 feuilles de papier aluminium.
- Posez un morceau de fenouil puis couchez la truite dessus côté filets levés apparents.
- Formez des barquettes et posez le tout sur un plat allant au four.
- Coupez une tranche de citron et frottez les chairs puis salez, poivrez l'intérieur du poisson.
- Introduisez une lamelle de fromage sous les filets puis à l'épissure, arrosez avec 30 cl de Vin blanc.
- Mettez 2 quarts de tomate pelée, refermez en papillote.
- Glissez le tout dans un four. laissez cuire à four chaud 20 mn les truites dans des assiettes, un bout d'olive pour l'œil et 2 lamelles de carotte en forme de "V" pour la branchies.
- Vins conseillés : Crépy, Apremont, ou Abymes.

45 mn

Ingrédients

- 6 truites
- 18 cl de Vin blanc de Savoie
- 130 gr de Beaufort
- 1 branche de fenouil
- 1 carotte
- 1 olive noire
- 1 citron
- Poivre blanc moulu
- Sel

50 mn

Ingrédients

- 4 parts de filets de truite
- 200 gr d'Emmental de Savoie
- 2 tomates
- Oignons
- Échalotes
- Fines herbes
- Citron
- Beurre

Truites en papillote à l'Emmental de Savoie

(Pour 4 personnes)

- Déposez chaque part de poisson sur un papier à papillote.
- Recouvrir d'Emmental de Savoie, de fines herbes puis d'aromates et d'une rondelle de tomate.
- Arrosez légèrement de jus de citron.
- Ajoutez une noisette de beurre.
- Refermez les papillotes.
- Enfournez thermo stat 6-7- environ durant 30 mn.
- Dégustez avec un Vin de Savoie blanc.

Bon appétit ...